



M/S AMADEA

*Auf See
Freitag, 30. Juli 2010*

Mittagessen

Wir empfehlen Ihnen heute Mittag

Griechischer Landkäse mit Pfirsich auf Blattsalat

Brokkolisuppe mit Kräutersahne

*Rindsleber „Berliner Art“
mit Schmorzwiebeln und Apfel an Kartoffelpüree und Majoranjus*

Quarkstrudel an Vanille - Rum Soße

*Wir servieren Ihnen Hauswein weiß & rot,
Orangen-, Apfel-, Grapefruit- und Multivitaminsaft*

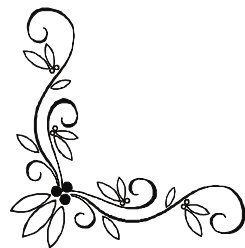
Unsere Weinempfehlung

Weißwein

*2007 Soave Classico, DOC 0,25l
Weingut Cantina di Soave
€ 5,50*

Rotwein

*2005 Covila Crianza DOC 0,25l
Grenache - Tempranillo
Rioja
€ 5,70*



M/S AMADEA

Vorspeisen

Griechischer Landkäse mit Pfirsich auf Blattsalat

Scharfer Rindfleischsalat mit grünen Bohnen

*Salate vom Buffet
mit verschiedenen Dressings und Beilagen*

Suppen

Papaya Kaltschale mit Kokos

Brokkolisuppe mit Kräutersahne

Hauptgerichte

*Gebratenes Rotbarschfilet mit Kräuterbutter
serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln*

*Rindsleber „Berliner Art“
mit Schmorzwiebeln und Apfel an Kartoffelpüree und Majoranjus*

*“Orichiatti Napoli”
mit Tomatensauce und Fleischbällchen*

Aus der Mannschaftsküche

*Fruchtiges Hühnchencurry „Madras“
mit Jasminreis und gebackener Banane*

Vegetarisches Gericht

*In Bierteig ausgebackener Blumenkohl
und Brokkoli an Tartar Soße*

Dessertauswahl

Quarkstrudel an Vanille - Rumsoße

Reispudding mit Fruchtspiegel

*Coupe „Amadea“
Gemischte Eiscreme mit Sauerkirschen und Schlagsahne*

FrISCHE Früchte

